

MANUEL D'INSTRUCTIONS

HPS-MC3

Multi cuiseur électrique 3 en 1



POUR USAGE MÉNAGER SEULEMENT

Table des matières

Consignes de sécurité importantes 2
Précautions à prendre 3-4
Nom et fonction des pièces 5
Instructions pour cuire/cuire à l'étuvée 6-7
Instructions pour faire griller ou cuire à la poêle ... 8-9
Entretien et nettoyage 10
Guide de cuisson/Dépannage 11
Fiche technique 11
Garantie 12

Merci d'avoir acheté ce multi cuiseur électrique 3 en 1 de SANYO.
Veuillez lire attentivement ce manuel d'instructions avant d'utiliser cet appareil.
Rangez ce manuel dans un endroit sûr pour vous y référer ultérieurement.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Quand vous utilisez un appareil électrique, des mesures de sécurité fondamentales s'imposent, y compris les suivantes, afin de réduire les risques d'incendie, de chocs électriques et de blessures :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou boutons.
3. Pour vous protéger contre les risques de chocs électriques, ne plongez pas l'appareil, le cordon ni la fiche dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Une surveillance rigoureuse s'impose lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux.
5. Débranchez l'appareil de la prise murale avant de le nettoyer et quand il n'est pas utilisé. Laissez-le refroidir avant de le démonter ou de le remonter, et avant de le nettoyer.
6. N'utilisez pas l'appareil si la fiche ou le cordon est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas convenablement ou s'il est endommagé de quelque manière que ce soit. Dans ces cas, retournez l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour le faire vérifier, réparer ou régler.
7. N'utilisez que le cordon d'alimentation fourni avec l'appareil.
8. L'utilisation de pièces ou accessoires non recommandés par le fabricant peut causer un incendie, des chocs électriques ou des blessures.
9. N'utilisez pas l'appareil en plein air.
10. Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord de la table ou du comptoir, ni toucher une surface chaude.
11. Ne mettez jamais l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
12. Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez l'appareil et qu'il contient de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
13. Branchez d'abord la fiche sur l'appareil, puis le cordon d'alimentation dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, réglez toutes les commandes à la position « OFF », puis débranchez le cordon de la prise murale.
14. N'utilisez cet appareil qu'aux fins pour lesquelles il a été conçu. Cet appareil est conçu pour un usage ménager seulement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Remarques :

A. Pour éviter que l'utilisateur ne s'empêtre ou ne trébuche à cause d'un cordon trop long, l'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court.
B. On peut utiliser une rallonge, mais il faut le faire avec prudence.
C. Quand vous utilisez une rallonge, il faut :
   (1) que la capacité nominale de la rallonge soit égale ou supérieure à celle de l'appareil;
   (2) que le cordon plus long soit disposé de manière à ne pas pendre du comptoir ou de la table, afin d'éviter qu'un enfant ne tire dessus ou que quelqu'un n'y trébuche.

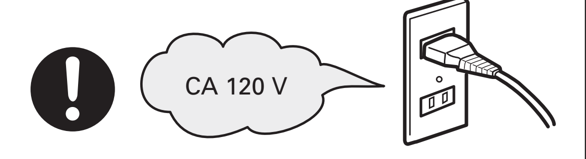
Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Cette fiche ne s'insère que d'une seule façon dans une prise de courant polarisée. Si cette fiche ne s'insère pas à fond, inversez-la et essayez à nouveau. Si elle ne s'insère toujours pas, consultez un électricien qualifié. Ne tentez pas de neutraliser ce dispositif de sécurité.

AVERTISSEMENT :
La manipulation du cordon de cet appareil ou du cordon des accessoires vendus avec cet appareil entraîne une exposition au plomb, une substance chimique reconnue par l'état de la Californie pour causer le cancer, des anomalies congénitales et d'autres affections de l'appareil génital.
Lavez-vous les mains après chaque manipulation.

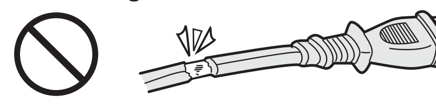
PRÉCAUTIONS À PRENDRE

Les précautions décrites dans cette section doivent être observées attentivement afin d'éviter toute blessure corporelle et tout dommage matériel.

- **N'utilisez que le courant alternatif de 120 volts.**



- **Ne faites pas fonctionner l'appareil si sa fiche ou son cordon d'alimentation sont endommagés.**

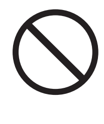


- **Gardez toujours la fiche du cordon d'alimentation propre.**

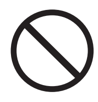
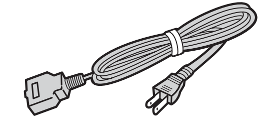



Si les lames ou les surfaces de la fiche sont sales, nettoyez-les à fond.

- **Ne manipulez pas le cordon d'alimentation brusquement.**




- **N'utilisez que le cordon d'alimentation fourni avec l'appareil.**

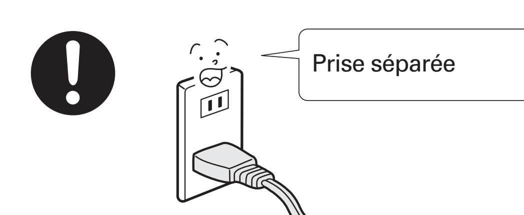



- **Ne permettez pas aux enfants de lécher la fiche magnétique du cordon d'alimentation.**



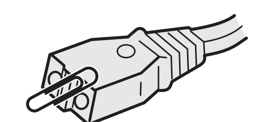
Cela peut causer des chocs électriques ou des blessures.

- **Branchez l'appareil sur une prise de courant séparée.**



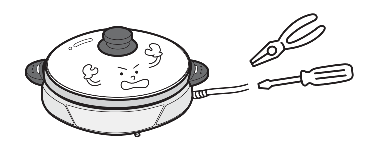
Utilisez une prise électrique dont la valeur nominale est de 15 ampères ou plus. Assurez-vous que la fiche du cordon d'alimentation est insérée à fond dans la prise murale.

- **Assurez-vous que la fiche magnétique est toujours propre.**

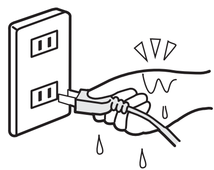
Le contact de cette fiche avec des objets en métal peut causer un incendie, un court-circuit ou des chocs électriques.

- **Ne tentez pas de modifier l'appareil.**

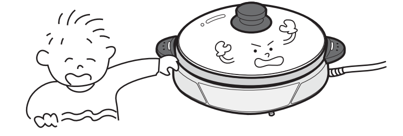



Confiez toute réparation à un technicien qualifié.

- **Ne tentez pas de brancher ni de débrancher l'appareil les mains mouillées.**

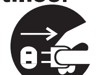
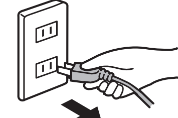



- **Ne permettez pas aux enfants d'utiliser l'appareil sans surveillance.**

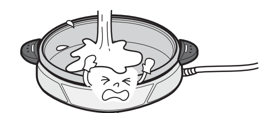


PRÉCAUTIONS À PRENDRE

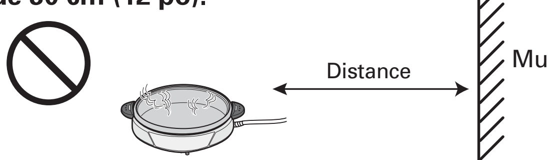
- **Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale lorsque l'appareil n'est pas utilisé.**

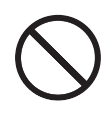
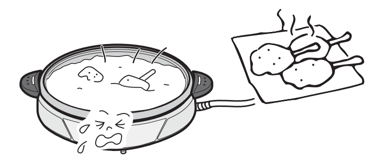
- **N'immergez pas l'appareil dans l'eau et ne versez pas d'eau sur l'appareil.**

- **Ne placez pas l'appreil près d'un mur ou d'un meuble. Il doit y avoir une distance de 30 cm (12 po).**



- **N'utilisez pas l'appareil pour faire de la grande friture.**

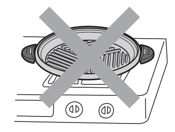
Cela peut causer un incendie.

- **Ne placez pas les aliments directement dans le corps de l'appareil ou sur l'élément chauffant.**

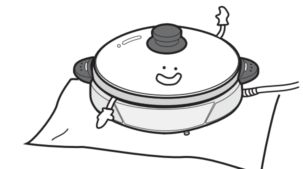


Utilisez uniquement le pot de cuisson ou la poêle à fond cannelé fournie avec l'appareil afin d'éviter tout choc électrique ou mauvais fonctionnement de l'appareil.

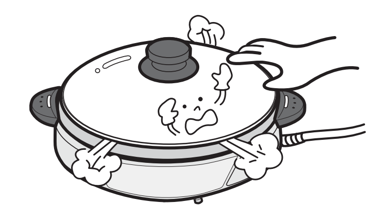
- **N'utilisez pas la poêle à fond cannelé sur d'autres surfaces de cuisson (p.ex. gril, cuisinière à gaz, etc.) que cet appareil.**

- **N'utilisez pas l'appareil sur une surface instable ou sur une surface qui ne résiste pas à la chaleur.**

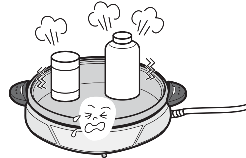



- **Ne touchez pas les surfaces chaudes et évitez tout contact avec la vapeur qui s'échappe durant l'utilisation de l'appareil ou immédiatement à la fin de son utilisation.**

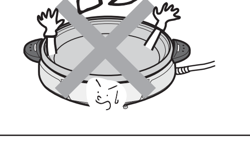
Soyez prudent lorsque vous enlevez le couvercle.

- **Ne faites pas chauffer des aliments en conserve ou des bouteilles dans cet appareil.**

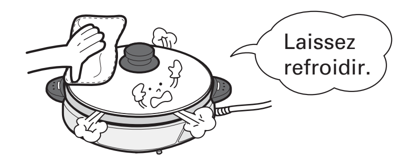



Ces contenants se briseront et causeront des blessures corporelles.

- **N'utilisez pas une spatule en métal ou tout objet pointu dans le pot de cuisson ou la poêle à fond cannelé.**

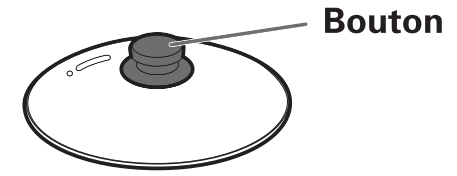



- **Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.**

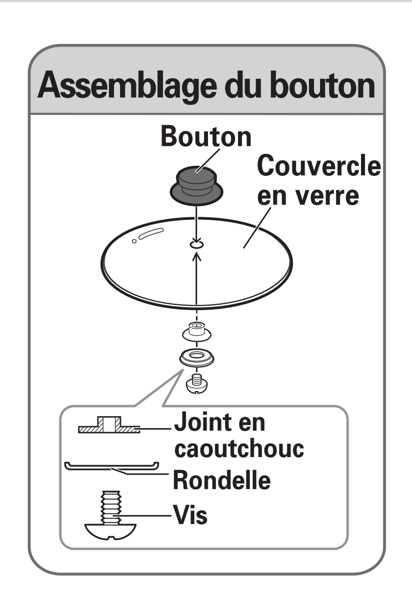


NOM ET FONCTION DES PIÈCES

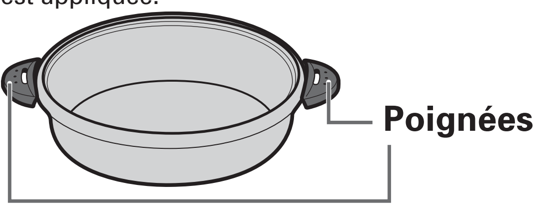
Couvercle



- Le couvercle est fait de verre résistant à la chaleur.
- Assurez-vous que le verre n’est pas déformé ou endommagé.
- Le couvercle peut éclater en morceaux s’il est endommagé et qu’une force ou chaleur excessive y est appliquée.

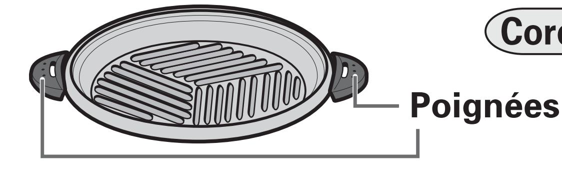


Pot de cuisson



- Le pot de cuisson peut être utilisé pour frire les aliments.
- Le pot de cuisson peut être utilisé sur une cuisinière à gaz pour le réchauffer avant de faire cuire les aliments dans l’appareil.

Poêle à fond cannelé



- N’utilisez pas la poêle à fond cannelé sur d’autres surfaces de cuisson que cet appareil.

Cordon d’alimentation

Fiche magnétique

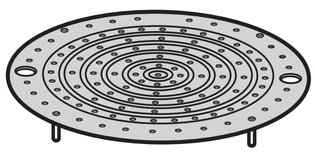
Cette fiche se branche sur une prise femelle.



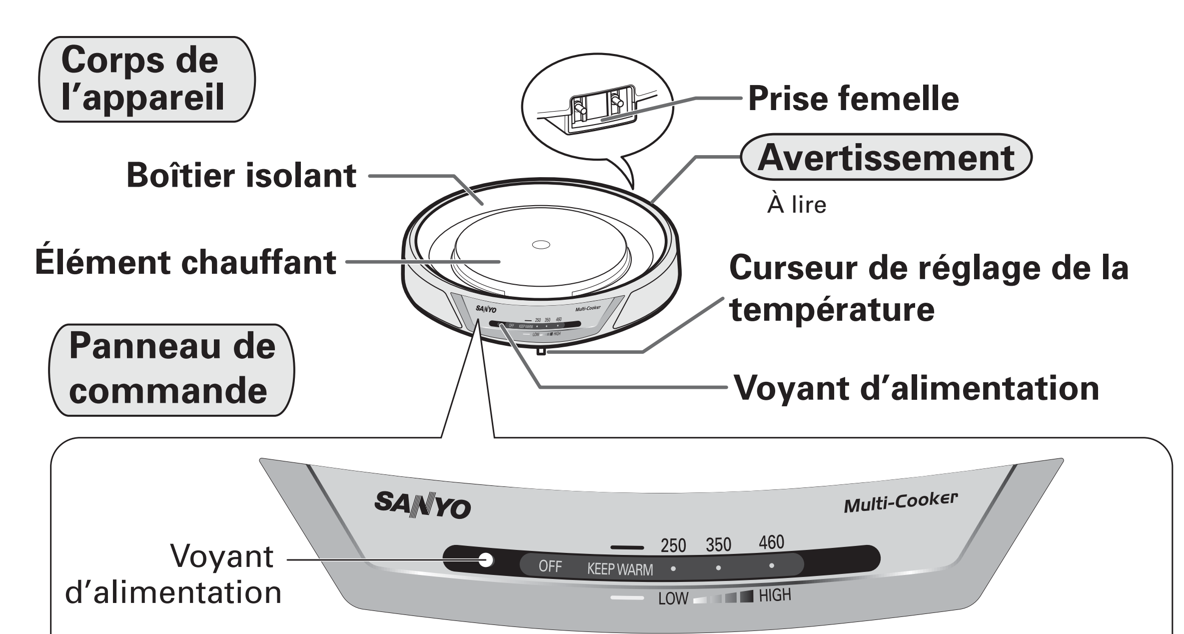
Fiche du cordon d’alimentation

- N’utilisez que le cordon d’alimentation fourni avec cet appareil.

Plateau à vapeur



Corps de l’appareil



INSTRUCTIONS POUR CUIRE/CUIRE À L'ÉTUVÉE

PRÉPARATION

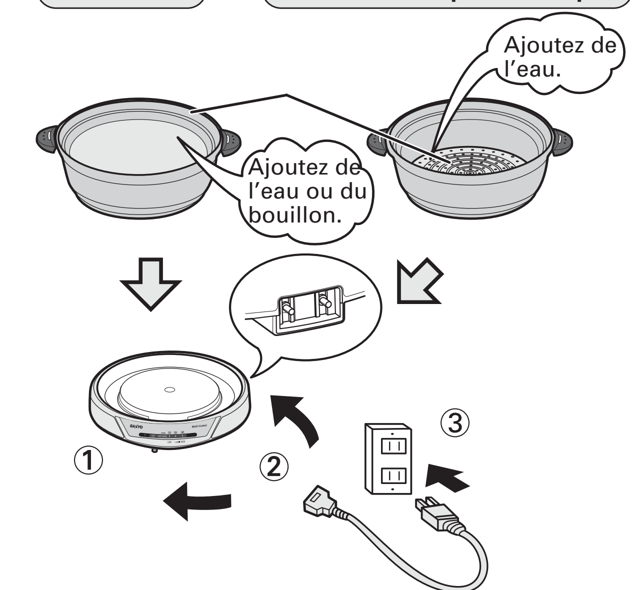
1 **Insérez le pot de cuisson dans le corps l'appareil.**

2 **Ajoutez de l'eau ou du bouillon dans le pot de cuisson et mettez le couvercle.**

3 **Branchez le cordon d'alimentation.**

① Réglez le curseur de réglage de la température à la position « Off ».
② Insérez la fiche magnétique dans la prise femelle.
③ Branchez le cordon d'alimentation sur une prise murale.





CUISSON

1 **Réglez le curseur de réglage de la température à la position « HIGH ».**

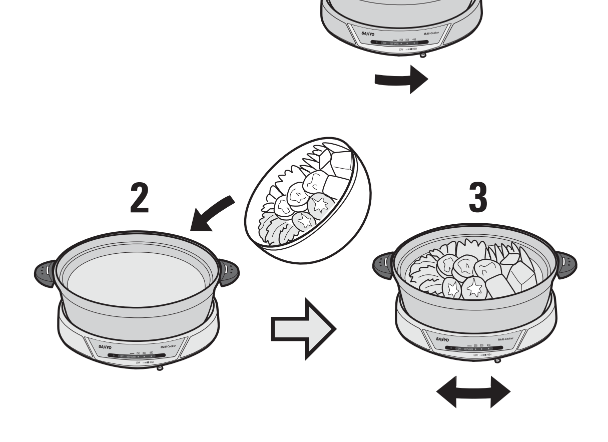
- Le voyant d'alimentation s'allume lorsque l'appareil est en marche.
- Portez 1,2 litre (1,3 pinte) d'eau à ébullition. Cela prendra environ 12 minutes.

2 **Ajoutez les ingrédients.**

- Ajoutez les ingrédients dans l'eau bouillante.

3 **Réglez le curseur de réglage de la température à la température de cuisson désirée.**

- Le voyant d'alimentation s'allume et s'éteint automatiquement pour maintenir la température désirée.



Le pot de cuisson peut être utilisé sur une cuisinière à gaz pour le réchauffer avant de faire cuire les aliments dans l'appareil.

Avertissements :

- N'utilisez jamais le pot de cuisson sans eau ou bouillon.
- Ne placez pas le corps de l'appareil directement sur une cuisinière à gaz.
- Manipulez le pot de cuisson avec soin.
- Utilisez des mitaines de four pour tenir les poignées ou boutons afin d'éviter toute blessure.

HOW TO STEAM

1 **Insérez le pot de cuisson dans le corps de l'appareil.**

2 **Insérez le plateau à vapeur dans le pot de cuisson.**

3 **Ajoutez environ 700 ml (3 tasses) d'eau dans le pot de cuisson et mettez le couvercle.**

4 **Branchez le cordon d'alimentation.**

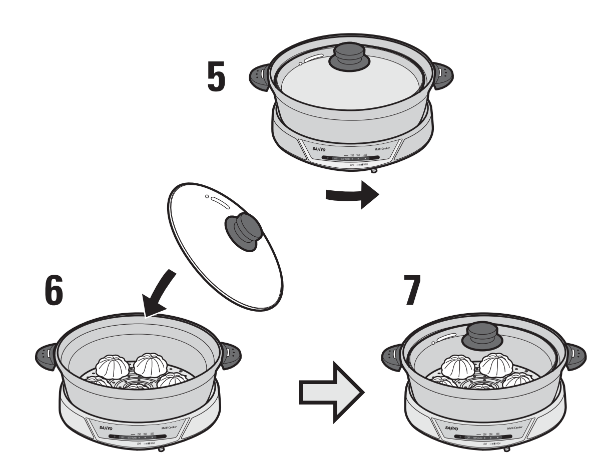
1. Réglez le curseur de réglage de la température à la position « Off ».
2. Insérez la fiche magnétique dans la prise femelle.
3. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise murale.

5 **Réglez le curseur de réglage de la température à la position « HIGH ».**

6 **Faites bouillir l'eau. Ajoutez ensuite les aliments dans le plateau à vapeur et remettez le couvercle.**

7 **Continuez la cuisson à l'étuvée jusqu'à ce que les aliments soient cuits.**

Pot de cuisson et plateau à vapeur



REMARQUES :

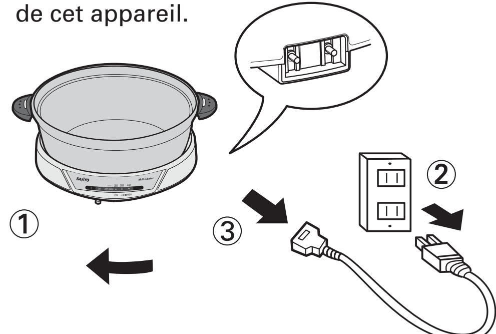
- N'utilisez jamais le pot de cuisson sans eau.
- L'eau s'évapore pendant la cuisson à l'étuvée. Assurez-vous qu'il y a toujours de l'eau dans le pot.

APRÈS LA CUISSON

1 **Débranchez le cordon d'alimentation.**

① Réglez le curseur de réglage de la température à la position « Off ».
② Débranchez la fiche d'alimentation de la prise murale.
③ Enlevez la fiche magnétique de la prise femelle.

Reportez-vous à la page 10 pour l'entretien de cet appareil.



AVERTISSEMENTS

- Assurez-vous que le pot de cuisson repose fermement sur le corps de l'appareil.
- Retirez toute substance étrangère qui se trouve sur l'élément chauffant et dans le pot de cuisson. Sinon, cela affectera la cuisson des aliments.
- Lors de la première utilisation de l'appareil, il se peut que celui-ci dégage une légère odeur ou de la fumée. Ceci est normal et est dû au fait que l'appareil est neuf. Cela disparaîtra avec le temps.
- Si vous utilisez une rallonge, assurez-vous qu'elle soit d'une tension nominale de 15 ampères (1 500 watts) ou plus.
- Lavez le pot de cuisson, la poêle à fond cannelé et le plateau à vapeur avant la première utilisation ou avant d'utiliser l'appareil s'il n'a pas servi pendant une période prolongée.
- Afin d'éviter tout débordement de liquide, baissez la température ou enlevez le couvercle.
- Si un liquide se renverse accidentellement sur la prise femelle, débranchez l'appareil et essuyez-le avant de continuer à l'utiliser.
- N'endommagez d'aucune façon le corps de l'appareil, le pot de cuisson, la poêle à fond cannelé, le plateau à vapeur ou le couvercle, car cela peut entraîner une mauvaise cuisson des aliments.

INSTRUCTIONS POUR FAIRE GRILLER OU CUIRE À LA POÊLE

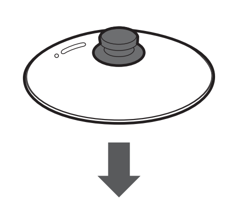
PRÉPARATION

1 Insérez le pot de cuisson ou la poêle à fond cannelé dans le corps l'appareil.

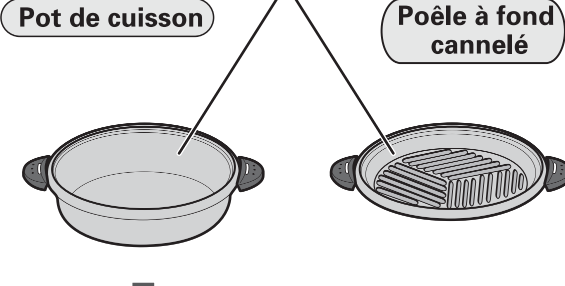
2 Mettez le couvercle.

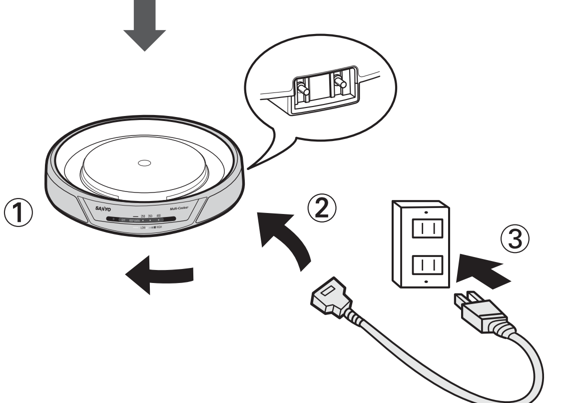
3 Branchez le cordon d'alimentation.

① Réglez le curseur de réglage de la température à la position « Off ».
② Insérez la fiche magnétique dans la prise femelle.
③ Branchez le cordon d'alimentation sur une prise murale.



Choisissez



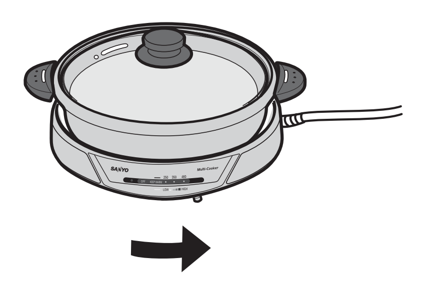


FAIRE GRILLER OU CUIRE À LA POÊLE

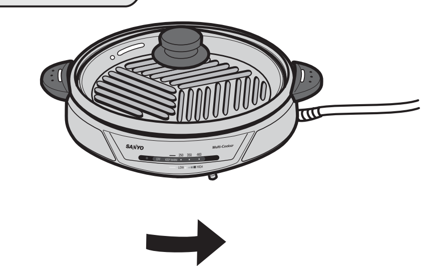
1 Préchauffez l'appareil.

- Réglez le curseur de réglage de la température à la température désirée.
- Le voyant d'alimentation s'allume lorsque l'appareil est en marche.
- Lorsque l'appareil atteint la température de cuisson désirée, le voyant d'alimentation s'éteint, indiquant ainsi que l'appareil est maintenant préchauffé.

Pot de cuisson



Poêle à fond cannelé

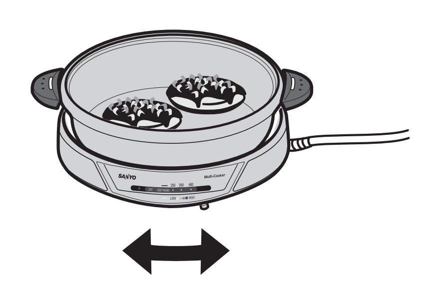


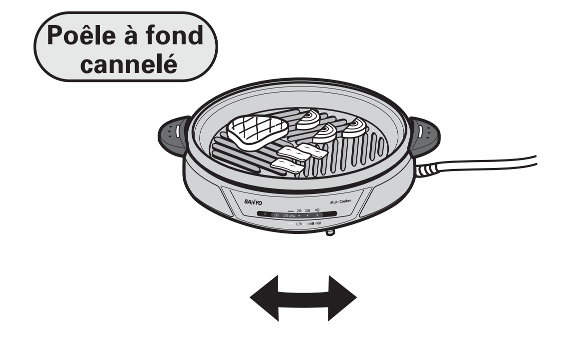
FAIRE GRILLER OU CUIRE À LA POÊLE

2 Procédez comme suit pour faire griller ou cuire à la poêle.

- Placez les aliments directement dans le pot de cuisson ou la poêle à fond cannelé.
- Le voyant d'alimentation s'allume et s'éteint automatiquement pour maintenir la température désirée.
- Continuez à faire griller ou à cuire à la p oêle jusqu'à ce que les aliments atteignent le degré de cuisson voulu.

Pot de cuisson





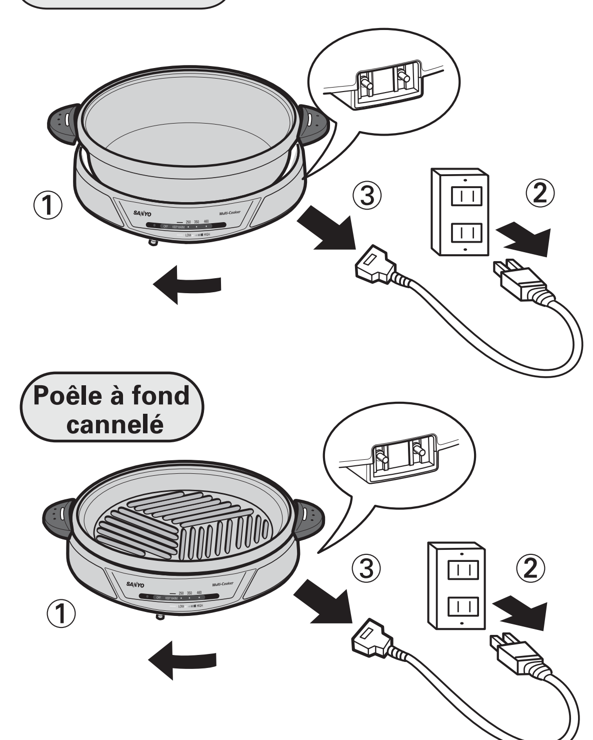
APRÈS LA CUISSON

1 Débranchez le cordon d'alimentation.

① Réglez le curseur de réglage de la température à la position « Off ».
② Débranchez la fiche d'alimentation de la prise murale.
③ Enlevez la fiche magnétique de la prise femelle.

Reportez-vous à la page 10 pour l'entretien de cet appareil.

Pot de cuisson



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Débranchez toujours le cordon d'alimentation de la prise murale et laissez refroidir complètement l'appareil avant de le nettoyer.

Nettoyez l'appareil après chaque usage.

Si vous n'enlevez pas les résidus ou liquides, cela risque d'endommager et de faire rouiller la surface de l'appareil.



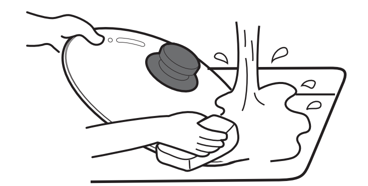
Lavez l'appareil avec une éponge imbibée d'un détergent doux.

Lorsque vous nettoyez l'appareil, n'utilisez pas de poudre à récurer, de tampon à récurer, de benzène ni de diluant.



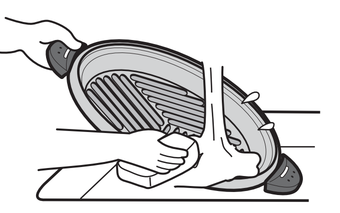
Couvercle

Vous pouvez laver le couvercle dans l'eau. Pour de meilleurs résultats, nettoyez-le avec une éponge imbibée d'un détergent doux. Essuyez-le avec un chiffon propre. Le couvercle est fait en verre et doit donc être manipulé avec soin.



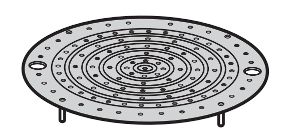
Pot de cuisson et poêle à fond cannelé

Vous pouvez laver le pot de cuisson et la poêle à fond cannelé dans l'eau. Au besoin, utilisez une éponge imbibée d'un détergent doux pour enlever les résidus séchés. Essuyez ces pièces avec un chiffon propre.



Plateau à vapeur

Vous pouvez laver le plateau à vapeur dans l'eau ou au lave-vaisselle. Au besoin, utilisez une éponge imbibée d'un détergent doux pour enlever les résidus séchés.

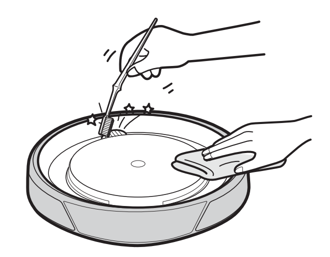


Corps de l'appareil

Enlevez toute substance qui se trouve dans le corps de l'appareil. Utilisez un chiffon humide ou une éponge pour en déloger les résidus tenaces. Pour enlever les résidus entre l'élément chauffant et le boîtier isolant, utilisez une brosse souple.

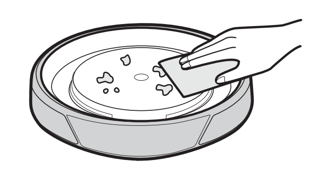
Attention!

N'immergez pas le corps de l'appareil dans l'eau et ne versez pas non plus d'eau directement sur celui-ci, car cela peut causer des chocs électriques ou des blessures.



Élément chauffant

Enlevez toute substance qui se trouve sur l'élément chauffant.
Si des résidus sont collés, utilisez du papier abrasif fin pour les déloger (environ 320 grains) et essuyez avec une éponge humide.
Si vous n'enlevez pas ces résidus, cela affectera la cuisson des aliments.



GUIDE DE CUISSON/DÉPANNAGE

Le tableau ci-dessous ne sert que de guide. Il se peut que vous ayez à régler la température et la durée de cuisson en fonction du type, de la grosseur et de l'épaisseur de l'aliment.

	Température	Mets
CUISSON (avec le pot de cuisson)	Élevée	Paëlla, mets japonais tels que chige, yose-nabe, sukiyaki, shabu-shabu, nikuyjyaga, etc.
	Moyenne	Saucisse bratwurst, cigare au chou, chili, etc.
	Basse	Ragoût, mets au cari, soupe, etc.
CUISSON À L'ÉTUVÉE (avec le pot de cuisson et la poêle à fond cannelé)	Élevée	Poisson, quenelle (shumai), légumes, brioches (cha siu bao), crème anglaise (chawanmushi), etc.
FAIRE GRILLER (avec la poêle à fond cannelé)	Moyenne-Élevée	Bifteck, poulet, poisson, BBQ à la coréenne, teppanyaki, côtelette de porc, bacon, saucisse, etc.
CUIRE À LA POÊLE (avec le pot de cuisson)	238˚C (460˚F)	Viandes sautées, porc aigre-doux (subuta), riz frit, riz à l'espagnol, etc.
	199˚C (390˚F)	Nouilles frites, crêpes épaisses à la japonaise (okonomiyaki), poisson, etc.
	177˚C (350˚F)	Hamburgers, quenelles, crêpes épaisses, etc.
	160˚C (320˚F)	Crêpes, œufs frits, etc.

DÉPANNAGE

Cessez d'utiliser l'appareil immédiatement si l'un des problèmes ci-dessous se présente et communiquez avec SANYO (voir la garantie à la page 12).

- La fiche ou le cordon d'alimentation est endommagé, déformé, expansé ou décoloré.
- La fiche ou le cordon d'alimentation est plus chaud que d'habitude.
- Le cordon d'alimentation ne s'insère pas à fond dans la prise et perd du courant électrique.
- Le corps surchauffé de l'appareil dégage une odeur de brûler.
- Un son anormal ou une vibration se produit lorsque l'appareil est en marche.

FICHE TECHNIQUE

N˚ de modèle		HPS-MC3
Puissance consommée		1 350 Watts
Capacité de cuisson		4,3 litres (4,5 pintes)
Dimensions (l x p x h)	Pot de cuisson	393 x 330 x 218 mm (15 7/16 x 13 x 8 9/16 po)
	Poêle à fond cannelé	393 x 330 x 165 mm (15 ½ x 13 x 6 ½ po)
Poids		5,3 kg (11,7 lb)
Longueur du cordon (approx.)		0,9 m (35 7/16 po)

GARANTIE LIMITÉE SANYO PETITS APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

MODEL: HPS-MC3

OBLIGATIONS

Afin de vous prévaloir du recours en garantie, vous devez assumer tous les frais de transport occasionnés par l'expédition de l'appareil à un centre de service SANYO autorisé et par son retour, à moins qu'il en soit stipulé autrement dans la présente garantie. Veuillez composer le numéro sans frais ci-dessous pour connaître le nom et l'adresse des centres de service Sanyo Fisher autorisés.

Pour tout renseignement sur le fonctionnement de l'appareil, l'adresse d'un centre de service autorisé ou le service d'aide à la clientèle, communiquez avec :
RENSEIGNEMENTS AUX CLIENTS :
É.-U. – 1.800.421.5013 ; Mexique – 001.800.726.9775 (du lundi au vendredi, de 7 h 30 à 17 h, heure du Pacifique)
Canada – 1.800.263.2244 (du lundi au vendredi, de 8 h 30 à 17 h, heure de l'Est)

LA PRÉSENTE GARANTIE S'APPLIQUE UNIQUEMENT AUX APPAREILS SANYO ACHETÉS, LOUÉS OU UTILISÉS AU CANADA, AU MEXIQUE OU AUX ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE, À L'EXCEPTION DE TOUS LES TERRITOIRES ET ÉTATS PROTÉGÉS AMÉRICAINS. LA PRÉSENTE GARANTIE S'APPLIQUE UNIQUEMENT À L'ACHETEUR AU DÉTAIL INITIAL DE L'APPAREIL ET NE S'APPLIQUE PAS AUX APPAREILS UTILISÉS À DES FINS INDUSTRIELLES, PROFESSIONNELLES OU COMMERCIALES. LA FACTURE ORIGINALE, L'ACTE DE VENTE OU LE CONTRAT DE LOCATION DATÉ DOIT ÊTRE PRÉSENTÉ AU CENTRE DE SERVICE SANYO AUTORISÉ AU MOMENT DE VOUS PRÉVALOIR DU RECOURS EN GARANTIE. Sous réserve des OBLIGATIONS ci-dessus et des EXCLUSIONS ci-dessous SANYO FISHER COMPANY (SFC) certifie que le présent appareil SANYO est garanti, PIÈCES ET MAIN-D'ŒUVRE, contre tout défaut de fabrication et de matériaux, pour la période stipulée ci-dessous. SFC réparera ou, à sa discrétion, remplacera ledit appareil ou toute pièce dudit appareil présentant un défaut en vertu de la garantie. La présente garantie entre en vigueur à partir de la date initiale d'achat ou de location au détail dudit appareil.

MAIN-D'ŒUVRE	PIÈCES
1 AN	1 AN

Pour les appareils achetés au Canada : Veuillez visiter ca.sanyo.com pour connaître tous les détails de la garantie.

EXCLUSIONS

La présente garantie ne couvre pas (A) tout réglage effectué par l'utilisateur et décrit dans le manuel d'instructions dudit appareil ou (B) toute réparation d'un appareil dont les numéros de série sont modifiés, illisibles ou effacés.
La présente garantie ne s'applique pas aux dommages causés par les étincelles produites à la suite de l'utilisation d'objets en métal à l'intérieur de l'appareil, à l'exception des accessoires approuvés par SFC. La présente garantie ne s'applique pas aux problèmes résultants du déballage, de l'installation, du déplacement de l'appareil aux fins de réparation ou de la réinstallation dudit appareil après la réparation. La présente garantie ne s'applique pas non plus à toute réparation ou pièce de rechange requise à la suite de circonstances indépendantes de la volonté de SFC y compris, mais ne se limitant pas à, tout mauvais fonctionnement, tout défaut ou toute défaillance dudit appareil causée ou résultant de la réparation ou de l'utilisation d'une pièce non autorisée, d'un entretien incorrect, d'opérations autres que celles décrites dans le manuel d'instructions, de l'expédition de l'appareil ou d'un accident pendant le transit, d'une modification ou réparation effectuée par l'utilisateur, de tout abus, d'une mauvaise utilisation, de la négligence, d'un accident, d'une tension de ligne incorrecte, d'un incendie, d'une inondation, de toute autre catastrophe naturelle ou de l'usure normale dudit l'appareil.
Les énoncés qui précèdent remplacent toute autre garantie; SFC n'est aucunement tenue responsable et n'autorise aucune autre partie à être responsable en son nom de toute autre obligation ou responsabilité.
LA DURÉE DE TOUTE GARANTIE SUGGÉRÉE PAR LA LOI (Y COMPRIS TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À L'EMPLOI) SE LIMITE AUX TERMES DE LA PRÉSENTE GARANTIE. SFC N'EST EN AUCUN CAS TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES SPÉCIAUX, ACCESSOIRES OU INDIRECTS RÉSULTANT DE LA PROPRIÉTÉ OU DE L'UTILISATION DUDIT APPAREIL, OU DE TOUT RETARD DANS L'EXÉCUTION DE SES OBLIGATIONS EN VERTU DE LA PRÉSENTE GARANTIE EN RAISON DE CAUSES INDÉPENDANTES DE SA VOLONTÉ.
AUX ÉTATS-UNIS ET AU CANADA, CERTAINS ÉTATS ET CERTAINES PROVINCES INTERDISENT RESPECTIVEMENT TOUTE RESTRICTION AFFÉRENTE À LA DURÉE D'UNE GARANTIE IMPLICITE ET(OU) INTERDISENT TOUTE EXCLUSION OU RESTRICTION AFFÉRENTE AUX DOMMAGES INDIRECTS. PAR CONSÉQUENT, IL SE PEUT QUE LES RESTRICTIONS ET EXCLUSIONS SUSMENTIONNÉES NE S'APPLIQUENT PAS À VOUS.
LA PRÉSENTE GARANTIE VOUS DONNE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES, MÊME SI VOUS JOUISSEZ D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER D'UN ÉTAT À L'AUTRE, D'UNE PROVINCE À L'AUTRE ET D'UN PAYS À L'AUTRE.

Pour votre protection en cas de vol ou de perte de l'appareil, veuillez inscrire ci-dessous les renseignements demandés et les conserver dans vos dossiers.

N° de modèle : ____________________________ N° de série : ____________________________
(à l'arrière ou dans le fond de l'appareil)

Date d'achat : ______________________ Prix d'achat : ____________________________

Lieu d'achat : ____